REVUE DE VITICULTURE

LA RECOLTE DE 1933

Dans le Languedoc

La récolte et la qualité des vins du Gard en 1933 (1)

Nous pouvons considérer comme établi en gros, par nos études et statistiques antérieures sur ce point, que la qualité d'une récolte de vin dépend beaucoup plus du temps que de la plante et de l'homme, sous notre climat, si l'arrosage artificiel n'intervient pas — et qu'ici c'est la pluviosité à partir de la nouaison qui gouverne à la fois la qualité et la quantité, restant entendu que l'une est rarement conciliable avec l'autre.

La pluviosité de juillet et d'août doit donc retentir beaucoup sur la qualité obtenue, du moins celle des premiers vins faits, et l'eau tombée en septembre influe aussi quelquefois sur la qualité des derniers vins. Or, si l'on réunit sur un même tableau ces données pour les deux dernières années, la similitude est frappante : étés secs, avec des printemps presque secs, puis chute d'eau équatoriales vers l'équinoxe de septembre. C'est la première fois peut-être qu'il n'est pas tombé *même une goutte d'eau* à Nîmes en juillet — tandis que nous avons eu pour la troisième fois d'affilée plus de 200 mm. d'eau en septembre, et même cette année la moitié peut-être de la chute annuelle totale en ce seul mois, ce qui fait de la météorologie une science à surprises, absolument déconcertante (2).

Il n'y a que la vigne et les cultures fruitières qui puissent supporter de tels écarts d'alimentation en eau sans en crever.

Comme résultat, nous devons faire deux parts, très inégales en quantité heureusement, dans la qualité des vins.

La première comprendra tous ceux que l'on a pu ramasser avant le 24 septembre, car la grosse pluie (57 mm. 4) du 7 septembre et les petites qui l'ont suivie pendant cinq jours n'ont eu pour effet que de réparer plus ou moins les dégâts de cinq mois de sécheresse, en regonflant un peu nos grains. Malgré sa tardivité, cette première pluie nous a évité les inconvénients habituels des années de sécheresse quant à la composition des moûts, tout en améliorant légèrement les rendements. Et les décrets du 15 juillet sur le degré minimum nous ont presque obligés à attendre après cette pluie pour commencer sérieusement la vendange de nos Aramons. Ne serait-ce qu'à ce seul titre, nous devrions bénir

(1) Communication faite à la séance du 30 octobre 1933 de la Société Centrale d'Agriculture du Gard.

(2) Il a plu à Nîmes 7 jours de file, par averses très inégales, du 24 au 30 septembre et la chute totale en 7 jours a été de 353 mm. 85, sur un total de 464 mm. 8 pour tout le mois. Or il tombe ici, depuis 3 ans déjà, une moyenne d'un mètre d'eau ! Et l'on voit que ce chiffre de 464 mm. 8 n'est pas loin de la moitié de cette hauteur. L'on peut ainsi mieux juger de la fureur de certaines averses en ces 7 jours (l'un d'eux a fourni 86 mm. et un autre 91 mm. — soit presque 10 cm. d'eau !). Nous avions eu déjà une fois 14 cm. dans une journée, le 10 septembre 1931. Comme on le voit ce sont des pluies tout à fait qualifiables d' « équatoriales ».

de ce chef ces décrets, car ils nous ont fait faire sûrement des vins bien meilleurs en général qu'ils n'auraient été sans leur intervention.

La seconde part comprendra tous les vins qu'on a pu ramasser après le 24 septembre, alors que les cataractes célestes furent momentanément épuisées. Et c'est là une fraction encore bien difficile à apprécier bien exactement, car, en raison des premières pluies, on avait plus ou moins pressé les vendanges, de sorte que ce qui restait sur pied le 24, exposé aux inondations, à la grêle et à la pourriture, etc...., a pu représenter du 1/5 au 1/10 de la récolte totale selon les lieux, étant entendu que le désastre éventuel était forcément réservé à la plaine et aux cépages tardifs ou aux vignes chargées, présentant de ce chef un déficit de maturité qui les avait fait négliger jusque-là.

Autant les vins de la première catégorie sont bons et beaux, autant il faut s'attendre à en trouver de mauvais parmi ceux de la seconde, c'est fatal, malgré tous les conseils que nous nous sommes, mon collaborateur et moi, empressés de prodiguer aux intéressés pour permettre de tirer de ces raisins le meilleur parti possible, en remédiant du mieux, mais simplement, aux dégâts du limon, des moisissures ou de l'eau seule. Car l'on comprend que ces raisins n'aient souvent pu atteindre le degré minimum de ce seul fait, et qu'il ait fallu envoyer alors leurs produits à la distillerie. Cette source de pertes de récolte contribuera sûrement à réduire notablement les déclarations, cette année, dans le Gard, département qui passe encore cependant pour privilégié, quant à sa production de 1933, auprès du grand commerce...

Nous ne nous arrêterons pas sur les vins de cette deuxième catégorie, d'abord parce que faible en quantité, et ensuite parce que leur sort dépend tout de suite des décrets : ou ils ont le degré minimum, et alors il est rare que leurs acidités volatiles soient élevées, leur vinification ayant bénéficié des directives que nous avons publiées — ou bien ils ne l'ont pas, n'ont pu être suffisamment soignés ou préservés de la piqûre sur souches, etc., et ne sont déjà plus marchands.

On a bien demandé pour eux une exception et l'abaissement du degré minimum, etc..., mais il serait bien dangereux d'ouvrir ainsi une brèche dans la nouvelle législation que nous avons eu tant de peine à obtenir, car par cette brèche passeraient vite certainement les vins mouillés ou de lies, ou les piquettes, etc... que nous avons voulu éliminer pour raccourcir la crise. Et il vaudra certainement mieux que la collectivité vienne au secours des sinistrés sous une autre forme, plus directe et moins dangereuse pour la viticulture, maintenant surtout qu'on organise définitivement les secours pour calamités agricoles.

Tout ce que nous allons dire désormais ne concernera donc que les vins de la première catégorie, ceux récoltés avant le 7 septembre (vins de couleur), ou entre le 12 et le 24 septembre (Aramons), — et plutôt leurs mélanges, selon nos usages courants.

J'ajouterai cependant que, s'il n'avait pas plu du 7 au 12 septembre, l'année étant exceptionnellement chaude et les raisins très concentrés par la sécheresse, nous nous trouvions dans les conditions de vinification du Nord de

l'Afrique, sans l'outillage de réfrigération artificielle qui, *seul*, lui a permis de vaincre les entraves de la température pour faire de bonnes fermentations et du bon vin (1). Je ne puis que réitérer à ce sujet mon leit motiv habituel : Viticulteurs languedociens, vous avez tort de ne pas mieux outiller vos caves à cet effet. Munissez-les d'un échangeur de température vous permettant de refroidir vos moûts en fermentation quand ils sont trop chauds et de les réchauffer quand ils sont trop froids (coups de mistral). Vous pouvez avoir besoin des deux successivement, et la levure est plante frileuse, qui ne veut rien savoir au-dessous de 18°. Maintenant qu'on vous impose un degré minimum, sans conditions d'acidités, si vous n'êtes pas maître de vos températures de fermentation, vous ferez un jour ou l'autre du mauvais vin, comme l'Algérie jadis, tout simplement parce que vous n'aurez pas sous la main l'outillage voulu au moment voulu, ou parce que vous n'aurez pas su l'utiliser. N'oubliez pas que le climat méditerranéen est un climat extrême, tenant plutôt du climat africain que de la zone tempérée (nos quatre dernières années d'observations météorologiques le prouvent surabondamment).

La limpidité et la clarification des vins de 1933 paraît s'acquérir normalement par simple repos, assez rapidement, sauf peut-être pour quelques limonés non débourbés, ni acidifiés, etc... Les filtrations et collages paraissent pouvoir s'effectuer cette année normalement lorsqu'ils sont nécessaires, les matières tanniques étant normales.

Les cas de casse jaune qui nous sont présentés sont encore rares, et on ne les trouve guère que dans les vins botrytisés recueillis les derniers, après les pluies. Mais nous ne retrouvons pas cette année les vins à viscosités particulières, filants ou gras, dans lesquels la chute naturelle des troubles ordinaires se trouvait très retardée, comme l'année dernière. Et il suffira certainement de ce que j'appelle les soins habituels d'hygiène : soutirages à l'air suivis de soufrages, et action des froids, pour obtenir rapidement leur clarification complète, dans la plupart des cas du moins.

On peut observer cependant quelques cas de casse ferrique, comme dans les années sèches et chaudes, où il y a, dans les premiers vins recueillis (vins de couleur) déséquilibre entre l'acidité et la matière colorante, le fer, etc... Nous en connaissons les remèdes (acidifications à la cuve par l'acide tartrique et dans le vin par l'acide citrique), remèdes qui ne peuvent que concourir à la bonne conservation estivale de cette boisson. Au reste, il a suffi presque partout de couper ces vins-là avec les Aramons ultérieurement cueillis pour voir ces inconvénients cesser, la couleur se trouvant alors délayée et non plus en sursaturation.

La matière colorante paraît donc, cette année, de bonne qualité, franchement rouge, et de légères acidifications ont suffi partout pour lui donner jusqu'ici la

(1) Je n'en veux pour preuve que les acidités volatiles titrées dans certaines cuvées, qui n'ont pas voulu début septembre continuer leur fermentation, — et les difficultés rencontrées pour faire reprendre et achever ces fermentations. Nous recommencions très nettement l'expérience de 1893 certainement si la température ne s'était pas spontanément calmée, nous permettant de rentrer ensuite des raisins plus froids, partant plus facilement vinifiables.

stabilité désirable, ce qui nous change beaucoup de l'année dernière, où, au contraire, la couleur, très fragile, manquait, en présence d'une acidité particulièrement déficitaire par excès de potasse. Mais n'insistons pas sur les malheurs *passés*.

Cela m'amène à parler un peu de la qualité même de notre acidité naturelle en 1933. Celle-ci est fort différente de celle de 1932, parce que non due pour partie à de l'acide malique, ainsi que nous avons pu le vérifier au cours d'études encore en cours sur la maturité. Nous avons en effet effectué dans les mêmes vignes des prélèvements fréquents, qui nous ont permis de nous convaincre que, sous l'influence d'une luminosité et d'une siccité de l'atmosphère tout à fait opposées aux conditions de formation et de maturité du grain de 1932, les combustions intra-cellulaires ont été cette fois beaucoup plus complètes, et n'ont pas laissé dans les moûts de ces radicaux acides à fonctions multiples que l'on suppose, peut-être un peu théoriquement encore, pouvoir exister aussi dans le grain mûr. Nous n'avons pu en effet retirer que de l'acide tartrique de ces échantillons de raisins. L'acide citrique lui-même nous a paru plus ou moins défaillant cette année, bien qu'il soit généralement facile à caractériser dans le raisin mûr. Partout et toujours, ce fut l'acide tartrique et le bitartrate de potasse qui nous ont paru former presque exclusivement, cette année, l'acidité des moûts.

Nous devons donc nous attendre à enregistrer des acidités fixes faibles ou déficitaires, qu'il aurait peut-être fallu rehausser un peu plus à la cuve en vue d'une meilleure conservation estivale des vins. Mais il est humain, je le reconnais, de penser qu'on vendra tout de suite, qu'on ne gardera pas longtemps son vin et qu'on pourra ainsi économiser l'acide qu'on avait prodigué l'année dernière, d'autant plus que les décrets de 1933 n'exigent plus rien à ce sujet. Je n'insiste donc pas sur une dépense qui cessait d'être obligatoire cette année, me résignant à n'enregistrer que de trop maigres acidités probablement. Plaise au ciel qu'elles suffisent à préserver nos vins cette année de la tourne, ce que je souhaite cordialement à nos viticulteurs.

Les extraits secs sont normaux, à ce qu'il résulte des chiffres déjà acquis. Nous en aurons notablement plus qu'en 1932, et cela avec les caractères de faible acidité et d'alcoolicité moyenne ou forte qui caractérisent plutôt les vins des bons millésimes.

Mais, comme en ces années-là, nous n'aurons pas la quantité. Et les déceptions ont été généralement grandes pour les décuvaisons effectuées avant le 24 septembre, même pour celles faites après les pluies du 7 au 12. Je connais des gens qui se sont fourvoyés, c'est le mot, du simple au double, même dans le Gard qui passe pour le département le moins touché en général par la sécheresse ! Et la compensation par les pluies ne joue pas ici, ni les derniers accroissements ou gonflements des grains, ne serait-ce qu'en abaissant beaucoup d'aramons tardifs au-dessous du degré minimum.

Comme il arrive en années d'insolation suffisante et de forte chaleur, la matière colorante et les tanins sont plutôt abondants, en 1933, d'autant plus que

la sécheresse a diminué le volume moyen des grains, et augmenté par conséquent le rapport de leur surface à leur volume, toutes choses égales. Or c'est à la surface, dans les cellules de la peau surtout, que s'accumulent ces composés. S'il y a plus de peau et de râfles, c'est-à-dire de marc, du fait de la réduction du volume du jus, celui-ci sera finalement plus riche en substances dissoutes, si la macération a été bien conduite pendant la fermentation (le Botrytis n'est pratiquement pas intervenu cette année avant le 24).

Le sucre de raisin s'est normalement formé, et même accumulé dans le fruit, cette année, au point que l'effet des premières chutes d'eau ne déprima le degré des vendanges rentrées que très passagèrement. Et il a fallu les déluges du 27 au 30 pour donner des soucis aux viticulteurs au sujet des degrés des derniers vins récoltés, tellement les conditions climatériques, la durée et l'intensité de la radiation solaire notamment, furent inverses de celles de 1932.

La potasse s'est tenue tranquille dans le sol, n'ayant pas assez d'eau pour circuler dans la plante comme l'année dernière, en allant faire les dégâts que nous savons dans les grains, — cela du moins jusqu'au 24 septembre. De sorte que les quelques acidifications faites ont dû donner leur plein effet sur la qualité des fermentations, ainsi que j'ai pu le contrôler quelques fois déjà. Et là où il y en avait de trop (surproduction des vignes de plaines irriguées, par exemple, cette potasse a trouvé à qui parler cette année, les combustions respiratoires du végétal ayant été complètes : l'acide tartrique l'a insolubilisé en produisant en de tels moûts des cristallisations surabondantes de tartre, qui ont été rendues très apparentes par la concentration de ces moûts (formation de champignons de tartre volumineux dès la sortie du concentré).

En somme, et pour nous résumer, les raisins de 1933 qui n'ont pas subi les dégâts de l'eau tombée fin septembre me paraissent déjà avoir donné des vins d'excellente et parfaite constitution, normaux en tous points, et ne devant causer à leurs détenteurs aucun renouvellement des difficultés rencontrées pendant la dernière campagne vinicole. Ces vins doivent même répondre, d'après nos premières observations, à tous les traitements normaux de clarification qu'il est d'usage de leur appliquer au besoin, et leur conservation ne nous paraît devoir comporter que les soins habituels d'hygiène.

H. Astruc,
directeur de la Station œnologique du Gard.

En Dordogne

Bien que les déclarations de récolte ne soient pas encore terminées, on peut estimer la production du vin du département de la Dordogne à 758.000 hectolitres. Cette production est inférieure comme quantité à celle de l'an dernier, bien que la surface des plantations en production soit légèrement supérieure.

La diminution de récolte doit être en grande partie attribuée aux gelées printanières très graves et à la sécheresse de l'été, et aussi, par endroits, à de violents orages de grêle qui ont provoqué des pertes très sensibles spécialement

dans le Bergeracois et le Sarladais. Malgré cela, en bien des endroits, la quantité de raisins apparaissait suffisante, mais le rendement s'est montré anormalement bas.

Si la quantité est insuffisante, les vins seront par contre de bonne qualité, d'un degré très supérieur à ceux de 1932 :

Un degré au moins pour les vins rouges ;

Deux degrés à 2°5 pour les vins blancs.

La vigne a profité, en effet, durant toute sa végétation de conditions particulièrement favorables, sauf la trop grande sécheresse de l'été et des gelées printanières très graves. Maladies cryptogamiques et insectes n'ont causé que des dégâts à peu près insignifiants.

Les vendanges favorisées par un temps idéal ont débuté pour les hybrides de première époque vers le 12-15 septembre et se sont terminées dans le vignoble de Monbazillac, où la vendange est faite sous forme de triages et ramassages successifs, vers le 15 octobre.

Les vins rouges sont bons, fruités et colorés. Les vins blancs de Monbazillac paraissent bien constitués autour de 15° environ (alcool acquis ou en puissance). Les Montravel seront fins et bouquétés.

En ce qui concerne le marché, très peu de ventes encore sur les vins rouges, la récolte étant réduite dans la plupart des vignobles et le logement amplement suffisant n'incitant pas les producteurs à vendre rapidement.

Pour le Monbazillac, des ventes se font autour de 3.000 francs le tonneau nu.

Bien que les pronostics soient toujours bien dangereux à formuler, nous pensons, le Monbazillac mis à part, que les prix de tous les autres vins de la Dordogne suivront sensiblement la courbe du marché des vins de grande consommation. Cependant, si aux déclarations de récolte il apparaît une diminution sensible de la production, ce qui est à peu près certain, il est fort possible que la consommation locale provoque dès le début de l'hiver un décalage des prix dans le sens de la hausse.

Dans la Drome

Le mois d'août a été très beau, sec et chaud. La température a été fort élevée. On a noté au soleil, le 6, 50 et demi, le 8, 50, le 12, 50 1/4, le 19, 53 et le 28, 52.

Cette chaleur torride et cette sécheresse persistante avaient arrêté le développement des raisins, en avaient desséché un certain nombre et fait tomber des feuilles. Heureusement, les averses du 14 et du 20 diminuèrent les dégâts et augmentèrent la grosseur des grains. Septembre a été également sec et chaud pendant les onze premiers jours. La pluie est tombée assez abondamment les 12 et 13.

Aussi, les raisins qui avaient supporté la sécheresse ont augmenté de volume et le feuillage a reverdi. Jusqu'au 20, le temps a été variable, avec alternatives de soleil et de nuages.

La pluie, tantôt fine ou moyenne, tantôt diluvienne, est tombée pendant une dizaine de jours, jusqu'à la fin du mois.

Les vendanges se sont faites dans de mauvaises conditions. Des raisins étaient pourris ou éclatés. Chez quelques cultivateurs, le vin laisse à désirer et a un goût désagréable.

Des viticulteurs ont une récolte moyenne. Le plus grand nombre accuse un déficit d'un tiers ou même de la moitié.

Le vin est en général coloré, bon et alcoolique. Son prix est de 9 à 10 francs le degré, suivant la qualité.

Dr Bonnet.

En Champagne

Petites, à grains peu serrés ou millerandés, exemptes de toutes traces de maladies cryptogamiques, débarrassées des grains attaqués par les vers de Cochylis de deuxième génération qui tombaient au fur et à mesure qu'ils se desséchaient, les grappes, admirablement teintées et munies d'une pruine magnifiquement veloutée, ont mûri cette année dans d'excellentes conditions.

Dans la Marne, les vendanges, commencées le 25 septembre et favorisées par un temps magnifique, étaient complètement terminées pour le 10 octobre.

Comme il fallait s'y attendre, en raison de l'excellente qualité de la récolte, les achats de raisin au kilo ont été plus nombreux que les années précédentes ; mais ils ont été effectués à des prix très variables du fait des faibles quantités demandées par le grand commerce qui contribuait, avant la crise des exportations, à établir un cours qui était respecté de tous.

Cette situation n'a rien de surprenant, si l'on considère la position toute particulière du grand commerce, dans les caves duquel s'est accumulée la majorité des stocks anciens, et qui a eu à souffrir le plus durement de la mévente à l'étranger, consécutive à la lutte insensée des tarifs douaniers et à une politique de contingentement mal comprise.

Les grandes maisons de Champagne, munies de réserves très chères et plus qu'abondantes, au point de représenter par rapport au courant de leurs ventes de 1932 et 1933 dix années de stocks et parfois davantage, et comptant effectuer, dans les vignobles réputés qu'elles possèdent presque toutes, une récolte en général suffisante pour leurs besoins actuels, ne pouvaient logiquement pas songer à acheter d'importantes quantités de vin, venant surcharger des stocks déjà surabondants, et les obligeant à contracter des engagements financiers nouveaux. Elles devaient fatalement se contenter de rechercher de ci de là les quelques pièces nécessaires à la composition judicieuse ds cuvées qui ont fait leur réputation mondiale.

Le grand commerce, qui sait combien est ingrat le dur métier des vignerons et qui partage journellement leurs inquiétudes et leurs angoisses, a tenu à venir en aide à ses livreurs habituels, en assurant le pressurage de leurs raisins, en mettant à leur disposition des tonneaux, en leur prêtant celliers, caves, etc., etc..., de façon à leur permettre d'attendre des jours meilleurs que nous souhaitons prochains.

Le Syndicat Général des Vignerons de la Champagne, en plein accord avec le Syndicat du Commerce des Vins de Champagne, s'est employé de son mieux à mettre en garde les producteurs contre des manœuvres spéculatives toujours susceptibles de se produire. Il a pris en outre toutes dispositions utiles en vue d'organiser des magasins généraux où les vignerons qui le désiraient pouvaient apporter leur récolte et où les vins seront soignés et entreposés.

La récolte moyenne, qui en certaines contrées a atteint péniblement 2.000 kg. et s'est élevée à 4 et 5.000 kg. de raisins à l'hectare, a causé quelques surprises à bon nombre de viticulteurs.

Il y a eu surprise tout d'abord au point de vue quantité. En général, il y a eu « décuidage » dans les crus hâtifs dont les raisins avaient atteint un degré de maturité assez avancé lorsque sont survenues les pluies de la fin du mois de septembre. Par contre, on a « cuidé » quelque peu dans les vignobles tardifs où la maturité était encore en période d'évolution lorsque les pluies sont arrivées.

Il y a eu surprise ensuite au point de vue des dégâts causés par la Cochylis. Alors que certains viticulteurs avaient jugé prudent de traiter convenablement contre les vers de la deuxième génération, d'autres avaient pensé que l'action du soleil serait suffisante. Les premiers ont été récompensés de leurs peines. Les seconds ont subi une perte de récolte atteignant 30 à 40 % en certains endroits et 60 à 70 % en d'autres.

Inutile de reparler de la qualité de la vendange 1933, elle a été tout simplement splendide. Bien certainement, au printemps prochain, au moment de la dégustation, nous nous trouverons en présence de vins blancs merveilleux, de vins rouges magnifiques et de vins rosés remarquables.

Les transactions en cours de vendange ont été incontestablement plus animées qu'en 1931 et 1932. Néanmoins, il reste encore passablement de vin à la propriété.

Les ventes ont été très irrégulières, non seulement au point de vue prix, pour la raison que nous avons exposée ci-dessus, mais aussi au point de vue de leur importance dans les différents crus.

Dans certaines contrées presque toute la récolte a été achetée au kilo et seuls les propriétaires qui ont été trop pressés pour vendanger et n'ont pas voulu attendre le plein épanouissement d'une maturité qui s'annonçait pourtant si belle, ont encore leurs vins dans leurs celliers. Dans quelques communes, la proportion de vin invendu varie de la moitié au tiers et parfois au quart de la récolte ; dans d'autres, toute la production est restée à la propriété. Mais, comme nous avons déjà eu l'occasion de le dire, il n'est pas douteux qu'en raison de sa qualité tout le vin de 1933 trouvera facilement amateur.

Aisne

Commencée le 2 octobre, la vendange s'est terminée dans l'Aisne le 12 de ce mois. La quantité laissait fortement à désirer, mais par contre la qualité était parfaite. Dans les contrées non traitées, les vers de Cochylis de deuxième génération ont causé des dégâts considérables et anéanti pour ainsi dire la produc-

tion ; alors que, dans certaines vignes convenablement soignées, on a pu cueillir 5 à 6.000 kilos de raisins à l'hectare. Quelques propriétaires qui avaient pratiqué l'incision annulaire et avaient de ce fait évité la coulure et le millerandage, ont eu leurs raisins fortement abîmés par la Pourriture grise au moment de la vendange.

La presque totalité de la récolte est restée à la propriété.

Aube

Dans l'Aube, la vendange s'est poursuivie du 7 au 20 octobre.

La récolte a été en général très faible, mais d'excellente qualité. Si dans quelques vignes favorisées on a pu cueillir 3.500 à 4.000 kilos de raisins à l'hectare d'une façon générale, la production n'a guère dépassé 2.000 kilos.

Les achats de raisins au kilo ont été insignifiants et la majeure partie de la récolte a été transformée en vins rouges pouvant s'écouler sur place assez facilement ou en vins rosés qui jouissent dans les départements voisins et sur la place de Paris d'une réputation excellente et bien méritée.

EMILE MOREAU.

En Algérie

Conditions dans lesquelles la vendange s'est effectuée en Algérie. Caractéristiques des vins de cette année

Ma note parue dans le n° 2042 du 17 août 1933 de la *Revue de Viticulture* faisait présager qu'en Algérie, la récolte de raisin serait à peu près du même ordre de grandeur que celle de 1932, et ce malgré l'apport des vignes récemment plantées.

Aujourd'hui que les vendanges sont partout terminées ici, on peut mieux apprécier le quantum de la production vinicole. La date limite fixée par la loi pour les déclarations de récoltes n'est pas atteinte, les chiffres officiels et exacts ne peuvent être connus, mais il résulte de renseignements parvenus à notre connaissance, que notre appréciation d'août était au-dessus de la réalité probable, elle ne serait que de 15 millions d'hectolitres en chiffres ronds, soit de 3 millions au-dessous de celle de 1932.

La deuxième quinzaine d'août et la première de septembre, au cours desquelles s'exécutent les vendanges des plaines et coteaux en Algérie, ont été marquées par de fréquents coups de siroco qui ont encore diminué la récolte prévisible et exigé de grands soins pour conduire à bien les fermentations. Les raisins étant plus riches en sucre et la température plus élevée que d'habitude, ne se sont terminées convenablement et sans à-coups que les fermentations à moûts réfrigérés ou dont l'activité des levures a été calmée par l'emploi bien dosé de l'anhydride sulfureux. Il a fallu faire repartir la fermentation des vins restés doux à l'aide de pieds de cuve, opération qui a retardé quelque peu leur mise sur le marché.

Les vins obtenus sont, cette année, plus alcooliques que ceux que nous avons l'habitude de produire, leur richesse est en général de 1° au-dessus de la moyenne, la plupart pourront, sans concentration, répondre aux exigences du décret

quelque peu fantaisiste sur la fixation du degré alcoolique en Algérie. Ils se goûtent bien, sont charnus, corsés et colorés pour les rouges ; les blancs tachés ou non sont délicats et friands.

Le marché manque de stabilité, des hausses de 0 fr. 50 à 1 fr. par degré suivies de baisses de même importance se succèdent depuis plus d'un mois. Les cours varient suivant qualité et période de hausse ou de baisse de 9 fr. à 11 fr. 50 le degré.

Le commerce se tient sur la réserve, il n'achète que de petits lots au fur et à mesure de ses besoins. Il attend que soient connues les déclarations officielles de récolte tant d'Algérie que de la Métropole. C'est sans doute une sage mesure, mais qui paralyse les transactions.

5 novembre 1933. F. S.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Traitements d'hiver de la vigne (R. Rondeleux). — Confédération générale des vignerons : Au sujet de la fermeture de la Bourse de commerce pour le blé et l'alcool (G. Coste). — Le commerce d'exportation.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Le beau fixe ne veut pas persister pendant plusieurs jours. Au moment où tous les travaux avaient commencé dans le vignoble, la pluie est revenue, glacée et durable. Maintenant le viticulteur demande du beau temps pour ne pas se mettre en retard.

Les feuilles viennent d'être touchées par quelques gelées blanches du matin. Elles prennent les teintes jaune-rouge qui indiquent leur chute prochaine. Elles n'ont plus de fonctions et les premiers vents un peu violents les enlèveront. Seules les vignes qui n'avaient pas été sulfatées à la fin de l'été n'ont pas de feuilles depuis longtemps.

On peut commencer de tailler les vignes qu'on veut fumer ; mais la taille doit être retardée le plus possible pour les jeunes greffes qui pourraient souffrir, si des froids rigoureux se produisaient.

La taille doit être raisonnée, comme d'ailleurs toutes les cultures. Laisser peu de coursons sur les pieds qui ne sont pas vigoureux. Equilibrer les ceps, c'est-à-dire tailler court les sarments qui sont sur des bras trop longs et au contraire tailler long les sarments situés sur des bras courts. Si une vieille souche a des pousses de l'année malingres, sur les coursons de l'année précédente et qu'à la base se soient développés des sarments très vigoureux (gourmands), il faut rabattre le pied et prendre les coursons sur les gourmands. C'est un rajeunissement. Badigeonner les plaies avec des compositions arsenicales. Les vieilles vignes doivent être particulièrement fumées, si on veut obtenir des récoltes rémunératrices. On nous a demandé quelle quantité d'éléments nutritifs il fallait employer par hectare. Il faut de 50 à 80 kg. d'azote, suivant que les vignes ont une végétation normale ou faible. Quant à l'acide phosphorique et à la potasse, la végétation importe peu. Il faut une moyenne de cent kilos de chaque élément par hectare. L'acide phosphorique et la potasse peuvent être mis en terre à l'automne et au commencement de l'hiver. Il vaut même mieux les employer à cette époque. L'azote au contraire ne doit être apportée qu'au début du printemps ou à la fin de l'hiver.

Beaucoup de viticulteurs, pour ne pas faire deux fumures, emploient des engrais complets, préparés dans les usines qui sont outillées pour cela. Quelquefois, le mélange se fait dans l'exploitation ; mais nous ne le recommandons pas. Les ouvriers ne s'appliquent pas toujours à faire le mélange parfait. Seulement, pour être certains d'avoir des engrais complets bien équilibrés, il faut s'adresser à de grandes maisons sérieuses et non à ces petits marchands d'engrais qui n'offrent pas de garanties suffisantes. Quelquefois les commandes d'en-

grais se font pour faire plaisir à un représentant qu'on connaît. C'est un tort, parce qu'on risque de dépenser beaucoup d'argent sans obtenir les résultats désirés.

Les déchaussages pour les fumures commenceront bientôt. Il faut recommander aux ouvriers de ne pas mutiler avec leurs outils le pied des ceps. Lorsqu'on donne à faire les déchaussages à forfait, il arrive souvent que l'ouvrier plus pressé mutile pas mal de souches et coupe même de celles qui sont jeunes. Avant de faire les trous de remplacement, il faut passer les greffes de l'année afin de voir s'il n'y a pas de mauvaises soudures et couper les racines du greffon.

A la cave. — Les vins soutirés sont d'un bel aspect et donnent satisfaction. On peut dire que dans l'ensemble, c'est une récolte de bonne qualité qui pourra s'expédier sans coupages. On trouve dans le Midi toute la gamme des vins cette année.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nos marchés vinicoles ont repris un peu d'activité depuis quelques jours, et les cours sont à la hausse. On achète couramment 10 à 11 fr. le degré. Et les wagons-réservoirs circulent sur les réseaux ainsi que de nombreux camions-citernes sur les routes. Ces derniers font une rude concurrence au trafic des chemins de fer.

Nous voyons des camions de toutes les régions de la France qui viennent chercher des vins du Midi. L'année dernière, ces mêmes camions venaient à Sète prendre du vin d'Algérie.

La propriété qui a de beaux vins s'est tenue, ce qui a été cause que les cours ne se sont pas effondrés. Quelques grosses maisons d'alimentation de Paris sont venues s'approvisionner et ont fait des achats assez importants. C'est ce qui a été cause du petit mouvement de hausse, le commerce local n'achetant qu'au jour le jour.

Nous n'avons pas encore sous les yeux, au moment où nous écrivons, la déclaration totale de récolte. L'Algérie, où la maturité est plus précoce qu'en France, n'a pas encore fait connaître le total de sa récolte 1933. C'est une anomalie. La déclaration de l'Algérie devrait être connue avant celle de la métropole. Nous ne pensons pas qu'on dépasse dans l'ensemble 66 millions d'hectos. On sera d'ailleurs fixé au moment où paraîtra ce communiqué.

Il y a eu un peu d'achats sur souches cette année ; malgré cela, des difficultés s'élèvent déjà entre vendeurs et acheteurs. Les propriétaires viticulteurs qui avaient vendu 7 et 8 fr. le degré, chercheraient à ne livrer à leur acheteur qu'une partie de leur récolte, en déclarant l'autre partie sous le nom de leur femme ou d'un fils. L'acheteur, qui est renseigné, oblige la livraison de la totalité. Nous ne conseillons pas aux propriétaires viticulteurs de se laisser attaquer devant les tribunaux. Ils perdraient. Et les frais sont élevés maintenant. Nous avons souvent dit ce que nous pensions de ces ventes sur souches. Nous n'en sommes pas partisan. Si l'on fait une bonne propagande pour la consommation du vin, celui qui est produit en France cette année doit être écoulé à la récolte prochaine, surtout qu'il est de bonne qualité et de bonne tenue.

Qu'on veille à l'application de la dernière loi au sujet du degré minimum et des vins avariés, récoltés au moment des inondations.

Il ne faut pas que ceux qui sont les premiers à crier bien fort ou à faire crier par leurs journaux sus à la fraude, soient les premiers parce qu'ils sont parlementaires à soutenir les fraudeurs. Les tribunaux et l'administration des contributions indirectes doivent faire la sourde oreille aux lettres qui leur sont envoyées et aux démarches personnelles qui leur sont faites, par des parlementaires toujours prêts à rendre service à de grands électeurs ou à des bienfaiteurs.

Les stations uvales viennent de fermer leurs portes. Elles ont neuf mois pour s'organiser. Souhaitons qu'elles emploient bien leur temps ; mais qu'elles se débarrassent des politiciens ou du politicien qui est à leur tête.

Nous félicitons le nouveau Syndicat de défense des producteurs de raisins de table de la région Vaucluse, Gard, Bouches-du-Rhône, dont le Comité provisoire a demandé que « le nouveau syndicat soit exclusivement composé de pro-

ducteurs de raisins de table ». Il veut que les directives partent de la base et estime que les travailleurs du sol sont suffisamment majeurs pour se diriger eux-mêmes et qu'ils ne doivent compter que sur eux. Bravo pour ces terriens qui ont conscience de leur valeur.

« On n'est bien défendu que par soi-même. La réunion de ce syndicat aura lieu à Avignon le 18 novembre. — E. F.

Traitements d'hiver de la vigne. — Les dégâts causés par la Pyrale au cours de l'année 1933 ont été particulièrement importants. Aussi nous paraît-il profitable pour les viticulteurs qui en ont été victimes ou qui pourraient le devenir de consacrer à l'entrée de la saison d'hiver quelques moments à l'examen d'une question qui les intéresse au plus haut point.

Comme nous le verrons, les traitements d'hiver sont en effet particulièrement efficaces contre la Pyrale. L'intérêt qu'ils présentent est d'autant plus grand que les méthodes modernes permettent de détruire bon nombre de parasites voisins, Cochylis et Eudémis, et de remédier en même temps par leur action curative à certaines affections cryptogamiques graves, comme l'Apoplexie foudroyante.

Pour la clarté de cet exposé, nous examinerons succinctement la biologie de l'insecte pour passer ensuite en revue les différents modes de traitements et leur application.

Biologie. — Au cours de l'été, le papillon de la Pyrale pond sur la face supérieure des feuilles de la vigne ses œufs. De ces œufs sortent 8 à 9 jours plus tard de jeunes chenilles. Celles-ci se dispersent aussitôt, et, sans chercher à se nourrir, gagnent les sarments. Elles s'y abritent peu après sous les écorces après s'être tissé un cocon mince, soyeux, ouvert aux deux bouts. C'est surtout vers la naissance des bras, sous les parties coudées, voire même dans les fentes des échalas, que se rencontrent ces chenilles hivernantes. Nous les trouvons sous cette forme dès l'entrée de l'hiver et elles ne bougeront plus d'ici le printemps, ne devant du reste absorber aucune nourriture jusqu'à ce moment.

Traitements. — Le mode d'hivernage de la Pyrale, et surtout la nature relativement vulnérable de sa chenille hivernante, rendent cet insecte particulièrement sensible aux traitements d'hiver. Rappelons que la Pyrale n'est pas seule à hiverner ainsi sous l'écorce. Bon nombre de chrysalides de l'Eudémis et de la Cochylis prennent leurs quartiers d'hiver de la même façon, mais ces chrysalides sont de façon générale beaucoup plus résistantes. Quoi qu'il en soit, les modes de traitements envisagés seront d'autant plus intéressants qu'ils permettront de détruire davantage d'insectes, non seulement Pyrale, mais encore, dans les limites possibles, Cochylis et Eudémis.

Ceci posé, nous allons examiner rapidement les différents modes de traitements d'hiver généralement utilisés :

1° *Le clochage.* — Nous n'en parlons guère que pour mémoire, car il n'est plus très usité. Comme son nom l'indique, il consiste à recouvrir la souche d'une cloche de verre, sous laquelle on fait brûler du soufre. Le gaz sulfureux a bien une certaine action anticryptogamique, mais l'effet insecticide n'est pas très sûr. Au reste, cette pratique est très longue et exige une main-d'œuvre assez abondante.

2° *L'ébouillantage.* — L'ébouillantage, ou échaudage des ceps, consiste à verser sur les souches pendant le courant de l'hiver de l'eau aussi chaude que possible. Cette pratique est très populaire en certaines régions, en Beaujolais notamment. Elle aussi nécessite une main-d'œuvre coûteuse et une dépense assez élevée en combustible, l'eau devant avoir au moins 80° au moment où on la verse. Ce traitement est en même temps d'une exécution assez lente. Contre la Pyrale, son efficacité est toutefois réelle. On ajoute parfois à l'eau bouillante des cristaux de carbonate de soude, qui permettent d'agir contre les chrysalides de l'Eudémis et de la Cochylis.

3° *Les arsenicaux solubles.* — C'est en 1916 que le savant P. Marchal a proposé le premier le traitement aux sels arsenicaux solubles, moins coûteux que les précédents et d'application plus commode. La solution prête pour l'emploi

doit contenir au moins 3,5 % d'arsénite de soude et avoir une mouillabilité et une pénétration suffisante pour parvenir jusqu'à la chrysalide. Tout en ne se nourrissant pas, celle-ci, tout au moins celle de la Pyrale, présente en effet la faculté d'absorber par la bouche l'eau atmosphérique qui imbibe l'écorce, et par conséquent les produits en solution dans cette eau.

Le traitement connut un succès d'autant plus grand que l'arsénite de soude exerce une action curative très nette contre le champignon de l'Esca, permettant ainsi au viticulteur, tout en détruisant la Pyrale, et en proportions moindres évidemment, l'Eudémis et la Cochylis, de remédier de façon certaine à l'Apoplexie foudroyante, la grave affection causée par ce champignon.

Depuis lors, de nouvelles observations ont été faites sur les vignes ainsi traitées, qui, dans l'ensemble, paraissent présenter une meilleure résistance qu'auparavant au Folletage et au Court-Noué. Ce bienfaisant effet serait dû sans conteste à l'arsenic, qui joue, comme on le sait, lorsqu'il est pris à faibles doses, un rôle stimulant connu de longue date dans les organismes animaux. Sans doute cette action s'exerce-t-elle également dans les organismes végétaux.

Pour parler un langage médical, il s'agit donc en l'espèce d'une sorte de traitement « polyvalent », c'est-à-dire, non pas d'une panacée universelle, mais d'un traitement propre à lutter contre diverses affections à la fois. D'où le succès bien justifié que connaissent de plus en plus ces traitements arsenicaux.

Ce n'est pas du jour au lendemain qu'ont pu être établies des formules efficaces, car bien des conditions étaient à remplir pour arriver à obtenir des produits parfaitement au point.

C'est aux lessives alcalines que l'on a d'abord fait appel pour « décaper » l'écorce et obtenir un premier effet de « détrempage » sur les diverses chrysalides de la Pyrale d'abord, puis de l'Eudémis et de la Cochylis, celles-ci plus résistantes comme nous l'avons vu.

Outre ces lessives, il a fallu s'adresser à d'autres produits pour mieux mouiller la souche et amener en fin de compte le sel arsenical au cœur même de celle-ci, où il doit exercer son action anticryptogamique contre le champignon de l'Esca et entrer en quelque sorte dans son système circulatoire après avoir agi comme insecticide.

On s'est adressé en premier lieu à des savons, mais si la mouillabilité superficielle était satisfaisante, la pénétration l'était moins. Les huiles lourdes, auxquelles certains ont fait appel, assurent beaucoup mieux cette pénétration, mais peuvent causer des brûlures. Aussi, dans les formules les plus modernes, a-t-on préféré choisir un moyen terme et s'adresser aux pétroles, aussi pénétrants et sans toxicité pour la souche. On arrive ainsi à avoir les principes actifs sous forme de naphtarsénites alcalins, qui exercent un véritable détrempage de l'écorce et de la chrysalide, puis de la souche, assurant ainsi dans les meilleures conditions le double effet insecticide et anticryptogamique.

Epoque des traitements arsenicaux. — L'époque de ces traitements, qui peuvent se faire soit par badigeonnage, soit par pulvérisation, s'étend de novembre à mars et jusqu'au moment du débourrement. Il importe essentiellement de ne les effectuer que pendant la période de repos complet de la végétation. Dans les vignes très atteintes, il y a lieu de procéder à deux traitements, le premier 7 à 8 jours après la taille, le second quelques jours avant le débourrement. Celui-ci, qui est le plus efficace des deux, sera la plupart du temps le seul à être indispensable. De toutes façons, il faudra toujours attendre pour l'effectuer quelques jours après la taille, de façon à éviter les refoulements de sève.

Précautions à prendre. — Certes, elles existent, mais il ne faut pas se les exagérer. Les solutions arsenicales n'émettent aucune vapeur toxique, et les seuls dangers d'empoisonnement résident dans leur ingestion directe. Dans les produits du commerce, l'arsénite de soude est dénaturé et coloré, pour éviter toute méprise fâcheuse, comme la loi en fait du reste une obligation. Pour les épandre, il est prudent de mettre de vieux vêtements et des gants im-

perméables, d'éviter de souffler dans les tubes des pulvérisateurs, de ne pas fumer pendant les traitements, d'éviter de pulvériser contre le vent, de se changer et de se laver le visage et les mains avant de prendre le repas. Toutes ces précautions sont d'ailleurs imposées par les règlements. Leur observation n'est guère difficile et permet de procéder sans danger à ces traitements.

Conclusion. — Des trois méthodes de lutte contre la Pyrale, le traitement aux solutions arsenicales demeure la plus indiquée. C'est en effet la plus rapide, la plus commode et la plus efficace. Elle seule permet en outre d'agir dans une certaine mesure contre les chrysalides d'Eudémis et de Cochylis qui se trouvent sous l'écorce, tout en exerçant sa puissante action curative contre la redoutable Apoplexie.

Parmi les produits du commerce, il importe de s'adresser à ceux qui portent une garantie de teneur en arsénite de soude et acide arsénieux, ce qui est plus rare qu'on ne le croit... Les produits contenant des pétroles paraissent plus actifs que ceux où l'on fait seulement appel à des savons, tout en ne risquant pas de provoquer les brûlures souvent constatées avec les huiles lourdes. Enfin, il y a lieu de donner la préférence aux formules les plus concentrées qui, presque toujours, sont en même temps les plus économiques. — R. Rondeleux, *Ingénieur agronome.*

Confédération Générale des Vignerons. — *Au sujet de la fermeture de la Bourse de Commerce pour le blé et l'alcool.* — A la date du 31 octobre dernier, M. Coste, président de la Confédération Générale des Vignerons, a adressé aux ministres de l'Agriculture et du Commerce la lettre suivante :

« Monsieur le ministre,

« Depuis plusieurs années, notre Confédération a demandé au Gouvernement la suppression du marché à terme des alcools libres qui se tient à la Bourse de Commerce de Paris et qui depuis sa création ne sert que d'instrument aux spéculations les plus scandaleuses et les plus préjudiciables aux intérêts de la viticulture.

« Les modifications apportées au règlement par l'arrêté du ministre du Commerce du 7 novembre 1931 ont été absolument inopérantes et la suppression seule de ce marché peut arrêter un agiotage dont le commerce et l'industrie des alcools paient les frais aussi bien que l'agriculture.

« Notre Confédération s'associe donc pleinement à l'action de l'Assemblée des Présidents de Chambres d'Agriculture qui, dans sa délibération du 22 octobre 1933, a demandé au Gouvernement la *fermeture immédiate de tous les marchés à terme de produits agricoles.*

« Veuillez agréer, Monsieur le ministre, etc... — *Le président,* G. Coste.

Le commerce d'exportation. — Une délégation de l'Association nationale d'Expansion économique conduite par son président, M. Etienne Fougère, a été reçue par M. Laurent Eynac, ministre du Commerce.

La délégation a attiré l'attention du ministre sur la situation extrêmement grave dans laquelle se trouve l'exportation française, qu'il s'agisse d'ailleurs de produits agricoles ou de produits industriels.

Elle a demandé de façon instante l'adoption d'une politique de réciprocité à la fois souple et énergique.

L'accueil bienveillant et compréhensif qui lui a été réservé a vivement impressionné la délégation de l'A. N. E. E.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 135 fr. et au dessus ; 10°, 170 fr. et au dessus ; Vin blanc ordinaire, 185 fr. et au dessus ; Vin blanc supérieur, 200 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, » fr. 9°, 190 fr. et au-dessus ; 10°, 215 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 235 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 fr. ; 5es crus, de 2.300 à 2.500 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de » à » fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.600 à 4.000 fr. ; 2es crus, de 3.000 à 3.300. — Vins rouges 1931, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs ; 1ers crus Graves, 4.000 à 6.000 fr. ; 2es crus, 3.000 à 4.000 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1930, 1ers Graves supérieurs, de 2.800 à 3.200 fr. ; Graves, 2.300 à 2.600 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 370 à 400 fr. ; Mâconnais, 275 à 325 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 425 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 150 à 225 fr. Vins blancs de Blois, 125 à 200 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1933, 600 à 650 fr. ; Gros plants 1932, 150 fr. la barrique de 228 litres. Muscadet 1933, 600 à 650 fr. Gros plants 1933, 280 à 320 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1932 : Rouge, de 7 fr. 50 à 11 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, » fr. » à » fr. ». Blancs de blancs, » à » fr. ». Pas de cote.

MIDI — *Nîmes (13 novembre 1933).* — *Cote officielle :* Aramon de plaine, 8°5 à 9°5, de 80 à 90 fr. ; Montagne, 9°5 à 10°5, de 95 à 110 fr. ; Costières, 10°5 à 11°, de 120 à 125 fr. ; 11°5 à 12°, 135 à 150 fr. ; Rosé, 9 à 11°, 90 à 110 fr. Trois-six B. G., 530 à 540 fr. ; trois-six de marc, 500 à 515 fr. Eau-de-vie de marc, 490 à 500 fr.

Montpellier (14 novembre). — Vins rouges 1933, de 9 fr. » à 10 fr. ; Rosé, 10 fr. ; Blanc de blanc, 10 fr. » à 11 fr. » ; Esprit de vin à 86°, 510 fr. ; Marc à 86°, 475 à 490 fr. ; Eau-de-vie de marc à 52°, 460 à 475 fr.

Béziers (14 novembre). — Plaine, 7° à 8°5, de 55 à 70 fr. ; Coteau 8°5 à 10°, de 75 à 105 fr. ; blancs supérieurs, » à » fr. ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (12 novembre). — Marché d'Olonzac, vins nouveaux, de 10 à 12°, 11 fr. » à 12 fr. le degré.

Perpignan (14 novembre). — Vins de 8°5 à 12°, de 10 fr. à 12 fr. 50 le degré. (Chambre d'agriculture).

Carcassonne (14 novembre). — De 8°5 à 11°, de 9 fr. à 11 fr. le degré.

Narbonne (12 novembre). — Vins rouges 8°5 à 12°5, de 9 fr. 50 à 12 fr. 50.

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhin, de » à » fr. ; vieux, de » à » fr. — B.-Rhin, de » à » fr. ; vieux, » à » fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de » à » fr. ; vieux, de » à ». — B.-Rhin, de » à » fr. ; vieux, de » à » fr. Pas de cote.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 122 fr. le quintal, orges, 65 fr. à 68 fr.; escourgeons, 64 fr. à 67 fr.; maïs, 82 fr. » à 85 fr. »; seigle, 58 fr. » à 64 fr. »; sarrasin, 73 fr. à 76 fr.; avoines, 45 fr. » à 51 fr. — Sons, 35 fr. à 38 fr. — Recoupettes, de 31 à 34 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 55 à 70 fr.; saucisse rouge de Bretagne, de 45 à 52 fr.; Sterling, 32 à 40 fr.; Rosa, 60 à 70 fr.; nouvelles d'Algérie, de 140 à 180 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 70 fr. à 105 fr.; paille d'avoine, de 70 fr. à 105 fr.; paille de seigle, 70 fr. à 105 fr.; luzerne, 235 fr. à 305 fr.; foin, 230 fr. à 300 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 650 à 900 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr.; Coprah, 68 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 216 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 14 fr. ». — Veau, 5 fr. » à 13 fr. ». — Mouton, 6 fr. » à 32 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. » à 10 fr. ». — Longe, de 8 fr. 50 à 13 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 101 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 95 à 99 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 150 fr. 100 kgs; neige, 155 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Oranges d'Algérie, 400 à 600 fr. — Poires de choix, 250 à 700 fr.; communes, 80 à 200 fr. — Pommes choix, 250 à 700. — Pommes communes, 60 à 200 fr. — Raisin du Midi blanc, 250 à 800 fr. — Noix, de 250 à 500 fr. — Figues, 250 à 525 fr. — Bananes, 350 à 400 fr. — Marrons, 100 à 160 fr. — Dattes, 250 à 700 fr. — Haricots verts, de 150 à 500 fr. — Artichauts, 80 à 220 fr. le cent. — Laitues de Paris, de 20 à 80 fr. le cent. — Carottes, de 100 à 150 fr. — Endives, de 220 à 350 fr. — Salsifis, de 300 à 350 fr. les 100 bottes. — Tomates du Midi, de 60 à 180 fr. — Aubergines, 50 à 80 fr. le cent. — Courgettes, 40 à 50 fr. le cent. — Choux-fleurs, 100 à 350 fr. — Oseille, 100 à 140 fr.

CHRONIQUE FINANCIÈRE (1)

Deux ordres de préoccupations paralysent actuellement notre marché des valeurs. C'est, l'abord, l'incertitude qui plane sur les projets du ministère Sarraut au sujet du rétablissement de notre équilibre budgétaire et c'est ensuite le grave point d'interrogation posé sur le monde par la politique monétaire du Président Roosevelt.

Aucun indice ne permet encore de dire si le dollar s'arrêtera à temps sur la pente de l'inflation et si notre nouveau gouvernement sera plus heureux que ses devanciers dans la voie du redressement financier qu'il se propose de suivre jusqu'à épuisement complet du déficit. Nous sommes donc en pleine incertitude.

Faudra-t-il donc attendre que l'horizon s'éclaircisse pour s'intéresser à nouveau aux valeurs mobilières et doit-on considérer l'abstention comme la meilleure attitude à observer en présence de ces deux inconnues ? Je suis, pour ma part, d'un avis tout à fait contraire. Ma longue expérience des choses de la Bourse m'incite, en effet, à ne pas désespérer de l'avenir et à chercher à profiter de l'état de dépression actuel pour acquérir les titres qui ne tarderont pas à prendre une éclatante revanche sur l'adversité.

Il y a eu dans le passé d'autres crises tout aussi graves que celle que nous traversons et sans remonter bien loin, mes lecteurs ont tous à la mémoire la période de dépression dont furent victimes toutes les valeurs françaises à la suite de la catastrophe du franc de 1924-1926. A ce tournant dangereux de notre histoire monétaire, tout ce qui portait l'étiquette nationale, actions et obligations, fut jeté par-dessus bord par une foule moutonnière prise d'une panique collective. Une grave dépression s'ensuivit et les rares acheteurs qui, à ce moment, eurent le bon sens de reprendre à bon compte nos belles valeurs industrielles ont réalisé en quelques mois des plus-values sensationnelles.

Le même problème se pose actuellement pour tous les détenteurs de disponibilités. Une crainte vague mais persistante jette la suspicion sur tous les genres de placements et les gens thésaurisent sans apercevoir le néant d'une telle attitude.

C'est le moment pour les capitalistes avisés de mettre en portefeuille les valeurs susceptibles de leur assurer de bons revenus et la perspective d'un accroissement très sensible de leur mise de fonds dans un avenir très proche.

Dan cet ordre d'idées, je reste un très ferme partisan de toutes les entreprises qui ont eu la bonne fortune de compter l'Etat au nombre de leurs clients. Les unes comme le Creusot, Hotchkiss, ou la Société « Ariel » travaillent pour la Défense nationale. D'autres sont les fournisseurs attitrés des grandes entreprises de travaux publics et des grands réseaux : c'est le cas de Jeumont, de la Société Industrielle des Téléphones et des Etablissements Sulitzer Frères.

Toutes, enfin, ont traversé sans dommage la période de crise et donnent des dividendes substantiels alors que dans tous les autres domaines de l'activité industrielle les actionnaires sont réduits à la portion congrue pour assez longtemps encore. Il y a donc là un excellent filon à exploiter que je suis heureux de signaler à mes lecteurs.

Bourse de Londres

Un peu de flottement sur le Stock Exchange cette semaine à la suite des succès travaillistes aux élections municipales.

La tendance cependant reste satisfaisante en clôture grâce surtout à l'attitude des Mines d'Or qui gagnent un peu de terrain et terminent fermes. Bonne tenue également des valeurs minières, des pétroles et des caoutchoutières bien influencées par les mesures de restrictions prises en vue de réduire la production et d'activer la hausse des prix.

ANDRÉ PLY,
de la Banque de l'Union Industrielle Française.

PETIT COURRIER

Mme S. Narbonne. — Les Grands Moulins de Corbeil enregistrent en effet leur plus bas cours de l'année ; vous indiquerai par lettre les raisons de cette baisse, la place me manquant ici pour répondre à toutes vos questions.

(1) Les Abonnés et Lecteurs désireux d'avoir des renseignements plus précis concernant cette chronique ainsi que des conseils au sujet de leur portefeuille : arbitrage, placement, etc..., peuvent écrire directement à M. André Ply, 5, rue de Vienne, Paris.

Le gérant : JULES LEGRAND.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.

Établissements Viticoles

Maclet-Botton

SPÉCIALISTE HYBRIDEUR

VITICULTEURS !

Les circonstances climatériques ne permettant pas de récolter avec certitude tous les ans, **plantez les vignes hybrides extra-sélectionnées** de

MACLET-BOTTON

spécialiste-hybrideur
Route de Riottier, 20
Villefranche-en-Beaujolais (Rhône)

qui assureront toujours **sans sulfatage**, malgré les intempéries, une récolte d'un bon vin riche en alcool. Demandez la brochure illustrée, franco :

La Viticulture Nouvelle N° 74

Collection complète

de la

REVUE de VITICULTURE

A VENDRE D'OCCASION

S'adresser Bureau de la REVUE

35, BOULEVARD SAINT-MICHEL - PARIS-V^e^

SÉLECTION D'HYBRIDES P. D.

GROS PRODUCTEURS

Les variétés produisant de bons vins RÉSISTANTES au MILDIOU et au ROT

Prix courant franco sur demande

LA VIGNE A GRAND RENDEMENT, 2^e^ ÉDITION

Description des Hybrides jusqu'au n° 14.500, culture, taille et vinification, etc.

530 pages, 11 gravures, 17 planches hors texte

Envoi franco contre **26** fr. — C/c Lyon 377.47 — Contre remboursement **27** fr. **50**

J.-F. RAVAT, Ingénieur civil des mines, MARCIGNY (S.-et-L.)

" ESCA "

ou APOPLEXIE maladie de la Vigne

par

Pierre VIALA, de l'Institut

1 beau volume, avec 4 planches en couleurs et 80 gravures.

et complément avec 11 figures

Prix franco : **35 fr., aux bureaux de la Revue.**

Pour le Midi, Librairie FERRASSE, Boulevard Jeu de Paume, Montpellier

PLANTS DE VIGNES : BOUTURES - RACINES - GREFFES

STATIONS D'ESSAIS D'HYBRIDES PRODUCTEURS

Téléphone 6-33

Léon CROUZAT, Viticulteur, Carcassonne (Aude)

Accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur.

Plantations et pépinières, sous la surveillance du service phytopathologique. Greffage par souscription.
On peut visiter toute l'année. **Reg. Com. : Carcassonne, n° 3.866**

Porte-Bouteilles en acier à rayons mobiles spéciaux pour Chais

Établissements THIRION & BARBOU, 125, rue de Flandre, LE BOURGET (Seine)